

Inspiration Menue a la Kazda

Sommerliche Einstimmung
der Stein & das Meier-Brot



Melonen aus Cavaillon & Belotta-Schinken

Schinkenmousse | feines von der Melone
Ziegenfrischkäse von der Ferme Steinbach Elsass
als Vorspeise € 29



Pulpo & Wildgarnele

Muschel-Sud | Garten-Erbse
Pfifferlinge | Zitrus-Aromen
als Zwischengang € 29



Das Eggensteiner Landei

64° Stunden-Ei | junger Spinat | Nussbutterschaum
gebackenes & glaciertes Kalbsbries | Wagyu Pastrami | Sommertrüffel
als Zwischengang € 29



Taube von Jean Claude Miral

Steinpilze | Sellerie | Brombeere | Trüffel
als Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
€ 26



Feines von der Eggensteiner Beere

Ivoire Schokolade | Vanille | Baiser | Sauerrahm-Hollunder-Eis
€ 21

4 Gang | Menü € 135

5 Gang | Menü € 145

6 Gang | Menü € 155

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Getreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Melone und Bellota:

2021 Château Minuty | Prestige blanc | Semillon | Ugni Blanc | Vermentino
Côtes de Provence | Frankreich
0,1l € 11



Wir trinken zum Pulpo & Wildgarnele:

2015 Weingut Gut Hermannsberg | Riesling | Kupfergrube | Großes Gewächs
Nahe | Deutschland
0,1l € 14



Wir trinken zum Landei:

2020 Weingut Wambs Ganss | Weißburgunder | Schneckenberg
Nußdorf | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zur Taube:

2002 Can Ràfols dels Caus | Gran Caus | Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot
Penedes | Spanien
0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Port | matured in Oak Casks
Porto & Douro | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zu den Eggensteiner Beeren:

2021 Telmo Rodriguez | MR | Moscatel | dulce
Malaga | Spanien
0,1l € 13

6 Gläser Weinreise | Menü € 119

Glasweise nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann

Menue Low Carb

Dieses Menü haben wir bewusst zusammengestellt
ohne Industriezucker & Auszugprodukten
Genießen sie Sterne Küche auf eine leichte Vitale art.

Sommerliche Einstimmung

der Stein & das Meier-Brot (auf Wunsch)



Bretonische Poget Auster

Zitrone | Granny Smith | Schalotte | Kräuter-Öl

Im Menü 3 Stück

als Menü Vorspeise 5 Stück € 29



Feines von der Aubergine

geräuchert | gebacken | gegrillt | gepickelte Zwiebel
Tomaten-Vinaigrette | Senf | Crème de Bresse | Salz-Zitrone

als Vorspeise € 29



Mittelmeer Kalamar

Blumenkohl | Creme | Eis | Nussbutter

Knoblauch | Macadamia

als Zwischengang € 29

auf wunsch mit Orlando Imperial Kaviar (Aufpreis € 15.-)



Wildfang Heilbutt

feines von der Artischocke | Romana Chorizo-Öl

Paprikaschaum | Krustentier-Fisch-Jus

als Hauptgang € 55



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin

€ 26



Mit Honig karamellierte Aprikosen

Ziegenfrischkäse | Buchweizen | Pistazien-Creme

Aprikosen-Lavendel-Sorbet

€ 21

4 Gang | Menü € 135

5 Gang | Menü € 145

6 Gang | Menü € 155

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

Retraites Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Auster:

2020 Weingut Wambs Ganss | Riesling | trocken
Pfalz | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zur Aubergine:

2021 Sara Perez i Rene Barbier | Dido | La Solucio Rosa | Cariñena, Garnacha Blanca,
Garnacha Gris, Garnacha Tinta, Macabeo
Montsant | Spanien
0,1l € 13



Wir trinken zum Kalamar:

2021 Weingut Meyer | Grauburgunder | Kalkmergel | trocken
Pfalz | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Heilbutt:

2021 Weingut Martin Waßmer | Chardonnay | SW | trocken
Baden | Deutschland
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

Gran Cruz | 10 Jahre Port | matured in Oak Casks
Porto & Douro | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zur Aprikose:

2015 Weingut Wambs Ganss | Rieslaner | Auslese
Pfalz | Deutschland
0,1l € 15

6 Gläser Weinreise | Menü € 119

Glasweise nach Verbrauch | alkoholfreie Begleitung gerne auf Anfrage

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann